

RESTAURANTE PABLO

El espectáculo gastronómico

León.. Gastronomía, música, imágenes y colores se unen en 5.2 Senza_Zone, del Restaurante Pablo. Una gran exhibición gastronómica del más alto nivel. Cocina innovadora en medio de un gran espectáculo visual y musical. . ?? . . POR marcelino cuevas. Restaurante Pablo Avda. de Portugal, 6. León 987 21 65 62 www.restaurantepablo.es

0 Comentarios [añade a tu blog](#) [valorar](#) [imprimir](#) [enviar](#)

10/02/2012

Yolanda, Juanjo y Santi repiten en el Restaurante Pablo la acción gastronómica 5.2 Senza_Zone con la que tanto éxito lograron hace dos años. Se trata de un espectáculo gastronómico que llega al público a través de los cinco sentidos, que combina colores, música, imagen, vino y una gran selección culinaria.

Explica Juanjo: «Este año todo irá mucho mejor. Tenemos la experiencia de la anterior edición y hemos conseguido importantes mejoras técnicas, tanto en la iluminación como en las imágenes y el sonido. Es una experiencia única que mantendremos todos los jueves de los meses de febrero y marzo. Hay que destacar que solamente se realizará a la hora de la cena y que hay que reservar mesa con tiempo ya que para que todo salga a la perfección no admitiremos más de dieciséis o dieciocho comensales por noche».

El espectáculo, a cuyas pruebas hemos asistido, es realmente original y potente. Las imágenes y la música están perfectamente adaptadas y la iluminación, recién instalada, es sencillamente sorprendente. Pero no nos dejemos llevar por el espectáculo en sí, sino que conozcamos lo que de gastronómico tendrán estas jornadas.

«Hemos tratado --dice Yolanda-- de presentar unos platos muy elaborados y que siguen las tendencias de la nueva cocina. Para un espectáculo como este hemos intentado encontrar propuestas muy originales, pero sin dejar de lado las características de nuestra carta, que están ya perfectamente consolidadas».

Y vamos ya a desgarnar los entresijos de este original espectáculo que comienza con el color amarillo. En las imágenes el sol ilumina el inicio de la jornada, el comienzo de un camino a través de la mítica Ruta 66. El primer vino de este amanecer gastronómico es una manzanilla fina de la Denominación de Origen Sanlúcar de Barrameda. En el plato salmorejo con mascarpone, albahaca y jamón ibérico. De fondo la música: el flamenco frente al blues.

La siguiente propuesta está basada en el verde. Después del luminoso comienzo llega la naturaleza en todo su esplendor: el verde. Sidra de manzana Valle Ballina Fernández y con ella dos acompañamientos: primero crema de estragón y morro frito, segundo, anguila, foie y manzana, recordando a Martín Berasategui. En la música el grupo islandés Sigur Ros.

Una delicada luz azul iluminará el próximo plato, que es una representación del cielo, del mar del planeta azul en el que vivimos. Lo disfrutamos con un vino de carácter mediterráneo, La Rosa de Raventos i Blanc, un delicado Pinot Noir para acompañar dos platos: oricios y otro que consta de un tartar de pescados azules y vieira con caldo dashi y huevas de pez volador. Completa este capítulo una melodía de Louis Armstrong en la que se describe un Mundo Maravilloso.

Propuesta para el rojo: la sangre, la pasión, la sensualidad, el poder del fuego. Como apasionado es el Liberialia Cero, un vino con aroma a frutos rojos silvestres. En la gastronomía también dos platos: sangre de remolacha y queso de cabra. Y carrillera ibérica con elementos afrodisiacos como el chocolate y el jengibre. De fondo la espectacular voz de Madonna.

Y a punto de concluir el espectáculo nos encontramos con la elegancia del negro en representación de la oscuridad, el fin de un día y como no la Luna. Y con el negro la brillante dulzura de un Oporto añejo. Y de postre luna llena rellena de espuma de cereza y bizcocho de chocolate.

Así es y será a lo largo de este mes y del que viene la original propuesta del Restaurante Pablo, una forma sorprendente de disfrutar de la mejor gastronomía.

?

Cocina Sobresaliente

Servicio Notable

Decoración Sobresaliente

Bodega Muy bien

Puntuación (de 1 a 10) 9



Juanjo, Yolanda y Santi, en el comedor del Restaurante Pablo. m.c.

Noticias relacionadas

- [Un pedazo de historia de la ciudad](#)
- [Pescados azules, vieira y caldo dashi](#)
- [Tapas leonesas y embutido de Gordón](#)



Las noticias más...

0 Comentarios [añade a tu blog](#) [valorar](#) [imprimir](#) [enviar](#)

Anuncios Google